**Аннотация рабочей программы учебной дисциплины**

**ОП.01 ОСНОВЫ МИКРОБИОЛОГИИ, САНИТАРИИ И ГИГИЕНЫ**

**В ПИЩЕВОМ ПРОИЗВОДСТВЕ**

**1.1. Область применения программы**

Рабочая программа учебной дисциплины является частью программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих (ППКРС) в соответствии с ФГОС СПО по профессии **19.01.17 Повар, кондитер**

**1.2. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:** дисциплина входит в группу дисциплин общего профессионального цикла.

**1.3. Цели и задачи дисциплины – требования к результатам освоения дисциплины:**

В результате освоения дисциплины обучающийся должен **уметь:**

**-** соблюдать правила личной гигиены и санитарные требования при приготовлении пищи;

- производить санитарную обработку оборудования и инвентаря;

- готовить растворы дезинфицирующих и моющих средств;

-выполнять простейшие микробиологические исследования и давать оценку полученных результатов;

В результате освоения дисциплины обучающийся должен **знать:**

- основные группы микроорганизмов;

- основные пищевые инфекции и пищевые отравления;

- возможные источники микробиологического загрязнения в пищевом производстве;

- санитарно-технологические требования к помещениям, оборудованию, инвентарю, одежде;

- правила личной гигиены работников пищевых производств;

- классификацию моющих средств, правила их применения, условия и сроки их хранения;

- правила проведения дезинфекции, дезинсекции, дератизации.

**1.4. Рекомендуемое количество часов на освоение программы дисциплины:**

максимальной учебной нагрузки обучающегося 48 часа, в том числе:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 34 часов;

самостоятельной работы обучающегося 14 часов.

**Итоговая аттестация** по дисциплине предусмотрена в форме дифференцированного зачета

**Рабочая программа учебной дисциплины включает следующие разделы:**

Раздел 1. Основы микробиологии

Раздел 2. Основы санитарии и гигиены в пищевом производстве

В рабочей программе указаны требования к минимальному материально-техническому обеспечению, перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы, а также формы и методы контроля и оценки результатов обучения.

**Аннотация рабочей программы учебной дисциплины**

**ОП.02 ФИЗИОЛОГИЯ ПИТАНИЯ С ОСНОВАМИ ТОВАРОВЕДЕНИЯ ПРОДОВОЛЬСТВЕННЫХ ТОВАРОВ**

**1.1. Область применения программы**

Рабочая программа учебной дисциплины является частью программы подготовки квалифицированных рабочих,служащих (ППКРС) в соответствии с ФГОС СПО по профессии **19.01.17 Повар, кондитер**

**1.2. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:** дисциплина входит в группу дисциплин общего профессионального цикла.

**1.3. Цели и задачи дисциплины – требования к результатам освоения дисциплины:**

В результате освоения дисциплины обучающийся должен **уметь:**

**-** проводить органолептическую оценку качества пищевого сырья и продуктов;

- рассчитывать энергетическую ценность блюд;

- составлять рационы питания;

В результате освоения дисциплины обучающийся должен **знать:**

- роль пищи для организма;

- основные процессы обмена веществ в организме;

- суточный расход энергии;

- состав, физиологическое значение, энергетическую и пищевую ценность различных продуктов питания;

- роль питательных и минеральных веществ, витаминов, микроэлементов и воды в структуре питания;

- физико-химические изменения пищи в процессе пищеварения;

- усвояемость пищи, влияющие на нее факторы;

- понятие рациона питания;

- суточную норму потребности человека в питательных веществах;

- нормы и принципы рационального сбалансированного питания;

- методику составления рационов питания;

- ассортимент и характеристики основных групп продовольственных товаров;

- общие требования к качеству сырья и продуктов;

-условия хранения, упаковки, транспортирования и реализации различных видов продовольственных товаров.

**1.4. Рекомендуемое количество часов на освоение программы дисциплины:**

максимальной учебной нагрузки обучающегося 48 часов, в том числе:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 34 часа;

самостоятельной работы обучающегося 14 часов.

**Итоговая аттестация** по дисциплине предусмотрена в форме дифференцированного зачета

**Рабочая программа учебной дисциплины включает следующие разделы:**

Раздел 1. Физиология питания

Раздел 2. Основы товароведения

продовольственных товаров.

В рабочей программе указаны требования к минимальному материально-техническому обеспечению, перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы, а также формы и методы контроля и оценки результатов обучения.

**Аннотация рабочей программы учебной дисциплины**

**ОП.03 Техническое оснащение и организация рабочего места**

**1.1 Область применения программы**

Рабочая программа учебной дисциплины является частью программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих (ППКРС) в соответствии с ФГОС СПО по профессии **19.01.17 Повар, кондитер**

**1.2 Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:** дисциплина входит в группу дисциплин общего профессионального цикла.

**1.3 Цели и задачи дисциплины — требования к результатам освоения дисциплины:**

В результате освоения дисциплины обучающийся должен **уметь:**

- организовывать рабочее место в соответствие с видами изготовляемых блюд;

- подбирать необходимое технологическое оборудование и производственный инвентарь;

- обслуживать основное технологическое оборудование и производственный инвентарь кулинарного и кондитерского производства;

- проводить мелкий ремонт основного технологического оборудования кулинарного и кондитерского производства;

- проводить отпуск готовой продукции в соответствие с правилами оказания услуг общественного питания.

В результате освоения дисциплины обучающийся должен **знать:**

- характеристики основных типов организации общественного питания;

- принципы организаций кулинарного и кондитерского производства;

- учет сырья и готовых изделий на производстве;

- устройство и назначение основных видов технологического оборудования кулинарного и кондитерского производства: механического и, холодильного оборудования ;

- правила их безопасного использования;

- виды раздачи и правила отпуска готовой кулинарной продукции.

* 1. **Рекомендуемое количество часов на освоение программы дисциплины:**

максимальной учебной нагрузки обучающегося -70 часов, в том числе:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося -48 часов;

самостоятельной работы обучающегося- 22 часов.

**Итоговая аттестация** по дисциплине предусмотрена в форме дифференцированного зачета

**Рабочая программа учебной дисциплины включает следующие разделы:**

Раздел 1. Оборудование для предприятий ПОП

Раздел 2. Охрана труда на ПОП

Раздел 3. Организация рабочих процессов на ПОП

Раздел 4. Общая характеристика учета на ПОП.

В рабочей программе указаны требования к минимальному материально-техническому обеспечению, перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы, а также формы и методы контроля и оценки результатов обучения.

**Аннотация рабочей программы учебной дисциплины**

ОП.04 Экономические и правовые основы производственной деятельности

* 1. Область применения рабочей программы

Рабочая программа учебной дисциплины является частью программы подготовки квалифицированных рабочих ,служащих (ППКРС) в соответствии с ФГОС СПО по профессии **19.01.17 Повар, кондитер**

1. Место дисциплины в структуре основной профессиональной  
   образовательной программы: дисциплина относится к группе общепрофессиональных дисциплин профессионального цикла.
2. Цели и задачи дисциплины - требования к результатам освоения дисциплины:

**В результате освоения дисциплины обучающийся должен**  **уметь:**

- ориентироваться в общих вопросах экономики производства пищевой продукции;

- применять экономические и правовые знания в конкретных производственных ситуациях;

- защищать свои трудовые права в рамках действующего законодательства;

**знать:**

- принципы рыночной экономики;

- организационно-правовые формы предприятий; основные положения законодательства, регулирующего трудовые отношения;

- механизмы формирования заработной платы; формы оплаты труда.

1.4. Рекомендуемое количество часов на освоение программы дисциплины:

максимальной учебной нагрузки обучающегося 51 час, в том числе:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 34 часов;  
самостоятельной работы обучающегося 17 часов.

**Итоговая аттестация** по дисциплине предусмотрена в форме дифференцированного зачета

**Рабочая программа учебной дисциплины включает следующие разделы:**

Раздел 1. Основы экономики производства пищевой продукции.

Раздел 2. Правовое регулирование предпринимательской деятельности.

Раздел 3. Основы трудового законодательства

Раздел 4. Защита нарушенных прав и судебный порядок разрешения споров.

В рабочей программе указаны требования к минимальному материально-техническому обеспечению, перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы, а также формы и методы контроля и оценки результатов обучения.

**Аннотация рабочей программы учебной дисциплины**

**ОП.05 Безопасность жизнедеятельности**

* 1. **Область применения примерной программы**

Рабочая программа учебной дисциплины является частью программы подготовки квалифицированных рабочих,служащих (ППКРС) в соответствии с ФГОС СПО по профессии **19.01.17 Повар, кондитер**

**1.2. Место учебной дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:** дисциплина входит в группу дисциплин общего профессионального цикла.

**1.3. Цели и задачи учебной дисциплины – требования к результатам освоения учебной дисциплины:**

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен **уметь:**

- организовывать и проводить мероприятия по защите работающих и населения от негативных воздействий чрезвычайных ситуаций;

- предпринимать профилактические меры для снижения уровня опасностей различного вида и их последствий в профессиональной деятельности и быту;

- использовать средства индивидуальной и коллективной защиты от оружия массового поражения;

- применять первичные средства пожаротушения;

- ориентироваться в перечне военно-учетных специальностей и самостоятельно определять среди них родственные полученной специальности;

- применять профессиональные знания в ходе исполнения обязанностей военной службы на воинских должностях в соответствии с полученной специальностью;

- владеть способами бесконфликтного общения и саморегуляции в повседневной деятельности и экстремальных условиях военной службы;

- оказывать первую помощь пострадавшим.

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен **знать:**

- принципы обеспечения устойчивости объектов экономики, прогнозирования развития событий и оценки последствий при техногенных чрезвычайных ситуациях и стихийных явлениях, в том числе в условиях противодействия терроризму как серьезной угрозе национальной безопасности России;

- основные виды потенциальных опасностей и их последствия в профессиональной деятельности и быту, принципы снижения вероятности их реализации;

- основы военной службы и обороны государства;

- задачи и основные мероприятия гражданской обороны; способы защиты населения от оружия массового поражения;

- меры пожарной безопасности и правила безопасного поведения при пожарах;

- организацию и порядок призыва граждан на военную службу и поступления на нее в добровольном порядке;

- основные виды вооружения, военной техники и специального снаряжения, состоящих на вооружении (оснащении) воинских подразделений, в которых имеются военно-учетные специальности, родственные специальностям НПО;

- область применения получаемых профессиональных знаний при исполнении обязанностей военной службы;

- порядок и правила оказания первой помощи пострадавшим.

**1.4. Рекомендуемое количество часов на освоение примерной программы учебной дисциплины:**

максимальной учебной нагрузки обучающегося 54 часов, в том числе:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 36 часов;

самостоятельной работы обучающегося 18 часов.

**Итоговая аттестация** по дисциплине предусмотрена в форме дифференцированного зачета

**Рабочая программа учебной дисциплины включает следующие разделы:**

Раздел 1.Чрезвычайные ситуации мирного и военного времени и организация защиты населения.

Раздел 2. Основы военной службы

Раздел 3. Основы медицинских знаний и здорового

образа жизни

В рабочей программе указаны требования к минимальному материально-техническому обеспечению, перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы, а также формы и методы контроля и оценки результатов обучения.

**Аннотация рабочей программы учебной дисциплины**

**ОП.06 Основы предпринимательской деятельности**

* 1. **Область применения программы**

Рабочая программа учебной дисциплины является частью программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих (ППКРС) в соответствии с ФГОС СПО по профессиям

|  |
| --- |
| **08.01.07** Мастер общестроительных работ |
| **29.01.29** Мастер столярного и мебельного производства |
| **19.01.17** Повар, кондитер |
| **35.01.13** Тракторист - машинист сельскохозяйственного производства |
| **15.01.05** Сварщик (электросварочные и газосварочные работы) |

**1.2 Место учебной дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:** дисциплина входит в группу дисциплин общего профессионального цикла (вариативная часть).

**1.3. Цели и задачи дисциплины – требования к результатам освоения дисциплины:**

В результате освоения дисциплины обучающийся должен ***уметь***:

* проводить психологический самоанализ предрасположенности к предпринимательской деятельности;
* выбирать организационно-правовую форму предпринимательской деятельности;
* принимать управленческие решения;
* собирать и анализировать информацию о конкурентах, потребителях, поставщиках;
* осуществлять планирование производственной деятельности;
* разрабатывать бизнес-план;
* проводить презентации.

В результате освоения дисциплины обучающийся должен ***знать***:

алгоритм действий по созданию предприятия малого бизнеса в соответствии с выбранными приоритетами:

* нормативно-правовую базу предпринимательской деятельности;
* состояние экономики и предпринимательства в Пензенской области;
* потенциал и факторы, благоприятствующие развитию малого и среднего бизнеса, кредитование малого бизнеса;
* технологию разработки бизнес-плана;
* теоретические основы организации собственного дела.

**1.4. Количество часов на освоение программы дисциплины:**

максимальной учебной нагрузки обучающегося ***48часов***, в том числе:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося *3****2 часа***;

самостоятельной работы обучающегося *1****6 часов***.

**Итоговая аттестация** по дисциплине предусмотрена в форме дифференцированного зачета.

**Рабочая программа учебной дисциплины включает следующие разделы:**

Раздел 1 Предпринимательская деятельность. Государственное регулирование и поддержка предпринимательской деятельности

Раздел 2. Организация предпринимательской деятельности

Раздел 3. Бизнес-планиро­вание в предпри­ниматель­ской дея­тельности

В рабочей программе указаны требования к минимальному материально-техническому обеспечению, перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет – ресурсов, дополнительной литературы, а также формы и методы контроля и оценки результатов обучения.

**АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

**ПМ.01 Приготовление блюд из овощей и грибов**

**1.1. Область применения программы**

Программа профессионального модуля ПМ.01 Приготовление блюд из овощей и грибов является частью программы подготовки квалифицированных рабочих/служащих (ППКРС) в соответствии с ФГОС СПО по профессии **19.01.17 Повар, кондитер** в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД): **Приготовление блюд из овощей и грибов** и соответствующих профессиональных компетенций (ПК):

ПК 1.1. Производить первичную обработку, нарезку и формовку традиционных видов овощей и плодов, подготовку пряностей и приправ.

ПК 1.2. Готовить и оформлять основные и простые блюда и гарниры из традиционных видов овощей и грибов.

**1.2** **Место профессионального модуля в структуре основной профессиональной образовательной программы:** профессиональныймодуль входит в профессиональный цикл учебного плана.

**1.3. Цели и задачи модуля – требования к результатам освоения модуля**

С целью овладения указанным видом профессиональной деятельности и соответствующими профессиональными компетенциями обучающийся в ходе освоения профессионального модуля должен:

**иметь практический опыт:**

обработки, нарезки и приготовления блюд из овощей и грибов;

**уметь:**

- проверять органолептическим способом годность овощей и грибов;

- выбирать производственный инвентарь и оборудование для обработки и приготовления блюд из овощей и грибов;

- обрабатывать различными методами овощи и грибы;

- нарезать и формовать традиционные виды овощей и грибов;

- охлаждать и замораживать нарезанные овощи и грибы;

**знать:**

**-** ассортимент, товароведную характеристику и требования к качеству различных видов овощей и грибов;

- характеристику основных видов пряностей, приправ, пищевых добавок, применяемых при приготовлении блюд из овощей и грибов;

- технику обработки овощей, грибов, пряностей;

- способы минимизации отходов при нарезке и обработке овощей и грибов;

- температурный режим и правила приготовления простых блюд и гарниров из овощей и грибов;

- правила проведения бракеража;

- способы сервировки и варианты оформления и подачи простых блюд и гарниров, температуру подачи;

- правила хранения овощей и грибов;

- виды технологического оборудования и производственного инвентаря, используемых при обработке овощей, грибов, пряностей; правила их безопасного использования;

**1.4. Рекомендуемое количество часов на освоение программы профессионального модуля:**

всего – 194 часа, в том числе:

максимальной учебной нагрузки обучающегося – 50 часов, включая:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – 34часа;

самостоятельной работы обучающегося – 16 часов;

учебной практики – 72 часа.

производственной практики - 72 часа

**Итоговая аттестация** по профессиональному модулю завершается сдачей квалификационного экзамена.

**Рабочая программа профессионального модуля включает следующие разделы:**

Раздел 1. Технология обработки сырья и приготовления блюд из овощей и грибов.

В рабочей программе указаны требования к минимальному материально-техническому обеспечению, перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет ресурсов, дополнительной литературы, а также формы и методы контроля и оценки результатов обучения.

**АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

**ПМ.02 Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, теста**

* 1. **Область применения программы**

Программа профессионального модуля **ПМ.02 Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, теста** – является частью программы подготовки квалифицированных рабочих/служащих (ППКРС) в соответствии с ФГОС СПО по профессии **19.01.17 Повар, кондитер** в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД): **Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, теста** и соответствующих профессиональных компетенций (ПК):

ПК 2.1. Производить подготовку зерновых продуктов, жиров, сахара, муки, яиц, молока для приготовления блюд и гарниров.

ПК 2.2. Готовить и оформлять каши и гарниры из круп и риса, простые блюда из бобовых и кукурузы.

ПК 2.3. Готовить и оформлять простые блюда и гарниры из макаронных изделий.

ПК 2.4. Готовить и оформлять простые блюда из яиц и творога.

ПК 2.5. Готовить и оформлять простые мучные блюда из теста с фаршем.

**1.2** **Место профессионального модуля в структуре основной профессиональной образовательной программы:** профессиональныймодуль входит в профессиональный цикл учебного плана.

* 1. **Цели и задачи модуля – требования к результатам освоения модуля**

С целью овладения указанным видом профессиональной деятельности и соответствующими профессиональными компетенциями обучающийся в ходе освоения профессионального модуля должен:

**иметь практический опыт:**

подготовки сырья и приготовления блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста;

**уметь:**

- проверять органолептическим способом качество зерновых и молочных продуктов, муки, яиц, жиров и сахара;

- выбирать производственный инвентарь и оборудование для подготовки сырья и приготовления блюд и гарниров;

- готовить и оформлять блюда и гарниры из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога теста;

**знать:**

- ассортимент, товароведную характеристику и требования к качеству различных видов круп, бобовых, макаронных изделий, муки, молочных и жировых продуктов, яиц, творога;

- способы минимизации отходов при подготовке продуктов;

- температурный режим и правила приготовления блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста;

- правила проведения бракеража;

- способы сервировки и варианты оформления и подачи простых блюд и гарниров, температуру подачи;

- правила хранения, сроки реализации и требования к качеству готовых блюд;

- виды технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования;

**1.4. Рекомендуемое количество часов на освоение программы профессионального модуля:**

всего – \_282\_\_ часа, в том числе:

максимальной учебной нагрузки обучающегося – \_66\_\_\_ часов, включая:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – \_46\_часов;

самостоятельной работы обучающегося – \_\_20\_\_\_\_ часов;

учебной практики – \_108\_\_ часов.

производственной практики – 108 часов

**Итоговая аттестация** по профессиональному модулю завершается сдачей квалификационного экзамена.

**Рабочая программа профессионального модуля включает следующие разделы:**

**Раздел 1.** Технология подготовки сырья и приготовления блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста.

В рабочей программе указаны требования к минимальному материально-техническому обеспечению, перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет ресурсов, дополнительной литературы, а также формы и методы контроля и оценки результатов обучения.

**АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

**ПМ.03 Приготовление Супов и соусов**

* 1. **Область применения программы**

Программа профессионального модуля **ПМ.03 Приготовление супов и соусов** – является частью программы подготовки квалифицированных рабочих/служащих (ППКРС) в соответствии с ФГОС СПО по профессии **19.01.17 Повар, кондитер** в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД) Приготовление супов и соусов и соответствующих профессиональных компетенций (ПК):

ПК 3.1. Готовить бульоны и отвары.

ПК 3.2. Готовить простые супы.

ПК 3.3. Готовить отдельные компоненты для соусов и соусные полуфабрикаты.

ПК 3.4. Готовить простые холодные и горячие соусы.

**1.2** **Место профессионального модуля в структуре основной профессиональной образовательной программы:** профессиональныймодуль входит в профессиональный цикл учебного плана.

* 1. **Цели и задачи модуля – требования к результатам освоения модуля**

С целью овладения указанным видом профессиональной деятельности и соответствующими профессиональными компетенциями обучающийся в ходе освоения профессионального модуля должен:

**иметь практический опыт**:

- приготовления основных супов и соусов

**уметь:**

- проверять органолептическим способом качество и соответствие основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним технологическим требованиям к основным супам и соусам;

- выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления супов и соусов;

- использовать различные технологии приготовления и оформления основных супов и соусов;

- оценивать качество готовых блюд;

- охлаждать, замораживать, размораживать и разогревать отдельные компоненты для соусов;

**знать:**

- классификацию, пищевую ценность, требования к качеству основных супов и соусов;

- правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним при приготовлении супов и соусов;

- правила безопасного использования и последовательность выполнения технологических операций при приготовлении основных супов и соусов;

- температурный режим и правила приготовления супов и соусов;

- правила проведения бракеража;

- способы сервировки и варианты оформления, температуру подачи;

- правила хранения и требования к качеству готовых блюд;

- виды необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования;

**1.4. Рекомендуемое количество часов на освоение программы профессионального модуля:**

всего – \_286\_ часов, в том числе:

максимальной учебной нагрузки обучающегося – \_70\_\_ часов, включая:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – \_48 часов;

самостоятельной работы обучающегося – \_\_22\_ часов;

учебной практики – 108 часов;

производственной практики-108 часов;

**Итоговая аттестация** по профессиональному модулю завершается сдачей квалификационного экзамена.

**Рабочая программа профессионального модуля включает следующие разделы:**

Раздел 1. Технология приготовления супов и соусов

В рабочей программе указаны требования к минимальному материально-техническому обеспечению, перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет ресурсов, дополнительной литературы, а также формы и методы контроля и оценки результатов обучения.

**АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

**ПМ.04 Приготовление блюд из рыбы**

* 1. **Область применения программы**

Программа профессионального модуля **ПМ.04 Приготовление блюд из рыбы** – является частью программы подготовки квалифицированных рабочих/служащих (ППКРС) в соответствии с ФГОС СПО по профессии **19.01.17 Повар, кондитер** в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД):

**Приготовление блюд из рыбы.**

и соответствующих профессиональных компетенций (ПК):

ПК 4.1. Производить обработку рыбы с костным скелетом.

ПК 4.2. Производить приготовление или подготовку полуфабрикатов из рыбы с костным скелетом.

ПК 4.3. Готовить и оформлять простые блюда из рыбы с костным скелетом.

**1.2. Место профессионального модуля в структуре основной профессиональной образовательной программы:** профессиональныймодуль входит в профессиональный цикл учебного плана.

**1.3. Цели и задачи модуля – требования к результатам освоения модуля**

С целью овладения указанным видом профессиональной деятельности и соответствующими профессиональными компетенциями обучающийся в ходе освоения профессионального модуля должен:

**иметь практический опыт:**

- обработки рыбного сырья;

- приготовления полуфабрикатов и блюд из рыбы;

**уметь:**

- проверять органолептическим способом качество рыбы и соответствие технологическим требованиям к простым блюдам из рыбы;

- выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления полуфабрикатов и блюд из рыбы;

- использовать различные технологии приготовления и оформления блюд из рыбы оценивать качество готовых блюд;

**знать:**

- классификацию, пищевую ценность, требования к качеству рыбного сырья, полуфабрикатов и готовых блюд;

- правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним при приготовлении блюд из рыбы;

- последовательность выполнения технологических операций при подготовке сырья и приготовлении блюд из рыбы;

- правила проведения бракеража;

- способы сервировки и варианты оформления, температуру подачи;

- правила хранения и требования к качеству готовых блюд из рыбы;

- температурный режим и правила охлаждения, замораживания и хранения полуфабрикатов и готовых блюд из рыбы;

- виды необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования

**1.3. Рекомендуемое количество часов на освоение программы профессионального модуля:**

всего – 194 часа, в том числе:

максимальной учебной нагрузки обучающегося – 50 часов, включая:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – \_34 часа;

самостоятельной работы обучающегося – 16 часов;

учебной практики-72 часа;

производственной практики – 72\_ часа.

**Итоговая аттестация** по профессиональному модулю завершается сдачей квалификационного экзамена.

**Рабочая программа профессионального модуля включает следующие разделы:**

**Раздел 1.** Технология обработки сырья и приготовления блюд из рыбы.

В рабочей программе указаны требования к минимальному материально-техническому обеспечению, перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет ресурсов, дополнительной литературы, а также формы и методы контроля и оценки результатов обучения.

**АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

**ПМ.05 Приготовление блюд из мяса и домашней птицы**

* 1. **Область применения программы**

Программа профессионального модуля **ПМ.05 Приготовление блюд из мяса и домашней птицы** – является частью программы подготовки квалифицированных рабочих/служащих (ППКРС) в соответствии с ФГОС СПО по профессии **19.01.17 Повар, кондитер** в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД): **Приготовление блюд из мяса домашней птицы**

и соответствующих профессиональных компетенций (ПК):

ПК 5.1. Производить подготовку полуфабрикатов из мяса, мясных продуктов и домашней птицы.

ПК5.2. Производить обработку и приготовление основных полуфабрикатов из мяса, мясопродуктов и домашней птицы.

ПК 5.3. Готовить и оформлять простые блюда из мяса и мясных продуктов.

ПК 5.4. Готовить и оформлять простые блюда из домашней птицы.

**1.2. Место профессионального модуля в структуре основной профессиональной образовательной программы:** профессиональныймодуль входит в профессиональный цикл учебного плана.

* 1. **Цели и задачи модуля – требования к результатам освоения модуля**

С целью овладения указанным видом профессиональной деятельности и соответствующими профессиональными компетенциями обучающийся в ходе освоения профессионального модуля должен:

**иметь практический опыт:**

- обработки сырья;

- приготовления полуфабрикатов и блюд из мяса и домашней птицы;

**уметь:**

- проверять органолептическим способом качество мяса и домашней птицы и соответствие технологическим требованиям к простым блюдам из мяса и домашней птицы;

- выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления полуфабрикатов и блюд из мяса и домашней птицы;

- использовать различные технологии приготовления и оформления блюд из мяса и домашней птицы;

- оценивать качество готовых блюд;

**знать:**

- классификацию, пищевую ценность, требования к качеству сырья, полуфабрикатов и готовых блюд из мяса и домашней птицы;

- правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним при приготовлении блюд из мяса и домашней птицы;

- последовательность выполнения технологических операций при подготовке сырья и приготовлении блюд из мяса и домашней птицы;

- правила проведения бракеража;

- способы сервировки и варианты оформления, температуру подачу;

- правила хранения и требования к качеству;

- температурный режим и правила охлаждения, замораживания и хранения полуфабрикатов мяса и домашней птицы и готовых блюд;

- виды необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования.

**1.4. Рекомендуемое количество часов на освоение программы профессионального модуля**:

всего – 282 часа, в том числе:

максимальной учебной нагрузки обучающегося – 66 часов, включая:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – 46 часов;

самостоятельной работы обучающегося – 20 часов;

учебная практика -108 часов

производственная практика – 108 часов.

**Итоговая аттестация** по профессиональному модулю завершается сдачей квалификационного экзамена.

**Рабочая программа профессионального модуля включает следующие разделы:**

**Раздел 1.** Технология обработки сырья и приготовления блюд из мяса и домашней птицы

В рабочей программе указаны требования к минимальному материально-техническому обеспечению, перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет ресурсов, дополнительной литературы, а также формы и методы контроля и оценки результатов обучения.

**АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

**ПМ.06 Приготовление и оформление холодных блюд и закусок**

**1.1. Область применения программы**

Программа профессионального модуля **ПМ.06 Приготовление и оформление холодных блюд и** **закусок** – является частью программы подготовки квалифицированных рабочих/служащих (ППКРС) в соответствии с ФГОС СПО по профессии **19.01.17 Повар, кондитер** в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД): **Приготовление и оформление холодных блюд и закусок** и соответствующих профессиональных компетенций (ПК):

ПК 6.1. Готовить бутерброды и гастрономические продукты порциями.

ПК 6.2. Готовить и оформлять салаты.

ПК 6.3. Готовить и оформлять простые холодные закуски.

ПК 6.4. Готовить и оформлять простые холодные блюда.

**1.2. Место профессионального модуля в структуре основной профессиональной образовательной программы:** профессиональныймодуль входит в профессиональный цикл учебного плана.

**1.3. Цели и задачи модуля – требования к результатам освоения модуля**

С целью овладения указанным видом профессиональной деятельности и соответствующими профессиональными компетенциями обучающийся в ходе освоения профессионального модуля должен:

**иметь практический опыт:**

- подготовки гастрономических продуктов;

- приготовления и оформления холодных блюд и закусок

**уметь:**

- проверять органолептическим способом качество гастрономических продуктов;

- выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления холодных блюд и закусок;

- использовать различные технологии приготовления и оформления холодных блюд и закусок;

- оценивать качество холодных блюд и закусок;

- выбирать способы хранения с соблюдением температурного режима;

**знать:**

- классификацию, пищевую ценность, требования к качеству гастрономических продуктов, используемых для приготовления холодных блюд и закусок;

- правила выбора основных гастрономических продуктов и дополнительных ингредиентов к ним при приготовлении холодных блюд и закусок;

- последовательность выполнения технологических операций при подготовке сырья и приготовлении холодных блюд и закусок;

- правила проведения бракеража;

- правила охлаждения и хранения холодных блюд и закусок, температурный режим хранения;

- требования к качеству холодных блюд и закусок;

- способы сервировки и варианты оформления;

- температуру подачи холодных блюд и закусок;

- виды необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования.

**1.4. Рекомендуемое количество часов на освоение программы профессионального модуля:**

всего - 162\_ часа, в том числе:

максимальной учебной нагрузки обучающегося – \_54 часов, включая:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – \_36 часов;

самостоятельной работы обучающегося – \_\_18\_ часов;

учебная практика-72 часов;

производственная практика – 36 часов.

**Итоговая аттестация** по профессиональному модулю завершается сдачей квалификационного экзамена.

**Рабочая программа профессионального модуля включает следующие разделы:**

**Раздел 1.**. Технология приготовления холодных блюд и закусок

В рабочей программе указаны требования к минимальному материально-техническому обеспечению, перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет ресурсов, дополнительной литературы, а также формы и методы контроля и оценки результатов обучения.

**АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

**ПМ.07 Приготовление сладких блюд и напитков**

**1.1. Область применения программы**

Программа профессионального модуля **ПМ.07 Приготовление сладких блюд и напитков** – является частью программы подготовки квалифицированных рабочих/служащих (ППКРС) в соответствии с ФГОС СПО по профессии **19.01.17 Повар, кондитер** в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД):**Приготовление сладких блюд и напитков** и соответствующих профессиональных компетенции:

ПК 7.1. Готовить и оформлять простые холодные и горячие сладкие блюда.

ПК 7.2. Готовить простые горячие напитки.

ПК 7.3. Готовить и оформлять простые холодные напитки.

**1.2. Место профессионального модуля в структуре основной профессиональной образовательной программы:** профессиональныймодуль входит в профессиональный цикл учебного плана.

**1.3. Цели и задачи модуля – требования к результатам освоения модуля**

С целью овладения указанным видом профессиональной деятельности и соответствующими профессиональными компетенциями обучающийся в ходе освоения профессионального модуля должен:

**иметь практический опыт:**

- приготовления сладких блюд;

- приготовления напитков;

**уметь:**

- проверять органолептическим способом качество основных продуктов и дополнительных ингредиентов;

- определять их соответствие технологическим требованиям к простым сладким блюдам и напиткам;

- выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления сладких блюд и напитков;

- использовать различные технологии приготовления и оформления сладких блюд и напитков;

- оценивать качество готовых блюд;

**знать:**

- классификацию и ассортимент, пищевую ценность, требования к качеству сладких блюд и напитков;

- правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним при приготовлении сладких блюд и напитков;

- последовательность выполнения технологических операций при приготовлении сладких блюд и напитков;

- правила проведения бракеража;

- способы сервировки и варианты оформления, правила охлаждения и хранения сладких блюд и напитков;

- температурный режим хранения сладких блюд и напитков, температуру подачи;

- требования к качеству сладких блюд и напитков;

- виды необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования.

**1.4. Рекомендуемое количество часов на освоение программы профессионального модуля:**

всего – 120 часов, в том числе:

максимальной учебной нагрузки обучающегося – 48 часов, включая:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – 32 часа;

самостоятельной работы обучающегося – 16 часов;

учебной практики-36 часов,

производственной практики –36 часов.

**Итоговая аттестация** по профессиональному модулю завершается сдачей квалификационного экзамена.

**Рабочая программа профессионального модуля включает следующие разделы:**

**Раздел 1.** Технология приготовления сладких блюд и напитков

В рабочей программе указаны требования к минимальному материально-техническому обеспечению, перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет ресурсов, дополнительной литературы, а также формы и методы контроля и оценки результатов обучения.

**АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

**ПМ.08 Приготовление хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий.**

* 1. **Область применения программы**

Программа профессионального модуля  **ПМ.08 Приготовление хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий** – является частью программы подготовки квалифицированных рабочих/служащих (ППКРС) в соответствии с ФГОС СПО по профессии **19.01.17 Повар, кондитер** в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД): **Приготовление хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий** и соответствующих профессиональных компетенций (ПК):

ПК 8.1. Готовить и оформлять простые хлебобулочные изделия и хлеб.

ПК 8.2. Готовить и оформлять основные мучные кондитерские изделия.

ПК 8.3. Готовить и оформлять печенье, пряники, коврижки.

ПК 8.4. Готовить и использовать в оформлении простые и основные отделочные полуфабрикаты.

ПК 8.5. Готовить и оформлять отечественные классические торты и пирожные.

ПК 8.6. Готовить и оформлять фруктовые и легкие обезжиренные торты и пирожные.

**1.2. Место профессионального модуля в структуре основной профессиональной образовательной программы:** профессиональныймодуль входит в профессиональный цикл учебного плана.

**1.3. Цели и задачи модуля – требования к результатам освоения модуля**

С целью овладения указанным видом профессиональной деятельности и соответствующими профессиональными компетенциями обучающийся в ходе освоения профессионального модуля должен:

**иметь практический опыт:**

приготовления хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий;

**уметь:**

- проверять органолептическим способом качество основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним;

- определять их соответствие технологическим требованиям к простым хлебобулочным, мучным и кондитерским изделиям;

- выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий;

- использовать различные технологии приготовления и оформления хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий;

- оценивать качество готовых изделий;

**знать:**

- ассортимент, пищевую ценность, требования к качеству хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий;

- правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним при приготовлении хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий;

- правила безопасного использования и виды необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря, последовательность выполнения технологических операций при подготовке сырья и приготовлении хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий;

- правила проведения бракеража;

- способы отделки и варианты оформления хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий;

- правила хранения и требования к качеству хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий;

- виды необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования.

**1.4. Рекомендуемое количество часов на освоение программы профессионального модуля:**

всего – 537 часов, в том числе:

максимальной учебной нагрузки обучающегося - 177 часов, включая:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – 118 часов;

самостоятельной работы обучающегося – 59 часов;

учебная практика-216 часов,

производственная практика – 144 часов.

**Итоговая аттестация** по профессиональному модулю завершается сдачей квалификационного экзамена.

**Рабочая программа профессионального модуля включает следующие разделы:**

**Раздел 1.** МДК 08.01. Приготовление хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий

В рабочей программе указаны требования к минимальному материально-техническому обеспечению, перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет ресурсов, дополнительной литературы, а также формы и методы контроля и оценки результатов обучения.

**АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

**ФК.00 Физическая культура**

**1.1. Область применения программы** Программа учебной дисциплины является частью основной профессиональной образовательной программ подготовки квалифицированных рабочих, служащих в соответствии с ФГОС СПО по профессиям: 08.01.07Мастер общестроительных работ,29.01.29 Мастерстолярного и мебельного производства, 19.01.17 Повар, кондитер, 15.01.05 Сварщик (электросварочные и газосварочные работы), 35.01.13. Тракторист – машинист сельскохозяйственного производства.

**1.2. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:**  *раздел ФК.00 Ф*изическая культура

**1.3. Цели и задачи дисциплины – требования к результатам освоения дисциплины:** В результате освоения дисциплины обучающийся должен **уметь:** использовать физкультурно-оздоровительную деятельность для укрепления здоровья, достижения жизненных и профессиональных целей;

В результате освоения дисциплины обучающийся **должен знать:**

о роли физической культуры в общекультурном, профессиональном и социальном развитии человека; основы здорового образа жизни.

**1.4. Рекомендуемое количество часов на освоение программы дисциплины:**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Профессия | максимальной учебной нагрузки обучающегося | обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося | самостоятельной работы обучающегося |
| 08.01.07Мастер общестроительных работ | 80 | 40 | 40 |
| 29.01.29 Мастерстолярного и мебельного производства | 80 | 40 | 40 |
| 15.01.05 Сварщик (электросварочные и газосварочные работы) | 64 | 32 | 32 |
| 19.01.17 Повар, кондитер | 72 | 36 | 36 |
| 35.01.13. Тракторист – машинист сельскохозяйственного производства. | 80 | 40 | 40 |

**Итоговая аттестация** по дисциплине предусмотрена в форме дифференцированного зачета.

**Рабочая программа учебной дисциплины включает следующие разделы:**

|  |
| --- |
| **Раздел 1. Теоретическая часть** |
| Тема 1.1. Введение |
| **Раздел 2. Практическая часть** |
| Тема 2.1 Легкая атлетика |
| Тема 2.2. Гимнастика |
| Тема 2.3. Волейбол |
| Тема 2.4. Баскетбол |

В рабочей программе указаны требования к минимальному материально – техническому обеспечению. Перечень рекомендуемых учебных изданий, интернет ресурсов, дополнительной литературы, а также формы и методы контроля и оценки результатов обучения.